

PRIMI PIATTI

Pennette pomodoro e pancetta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PENNETTE 400 gr

POLPA DI POMODORO PRONTA 400 gr

PANCETTA (TESA) fette - 3

BASILICO 2 foglie

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

Le **pennette pomodoro e pancetta** sono un classico della cucina di molti italiani. Un primo piatto semplice e molto gustoso, il piatto perfetto per chi ha voglia di qualcosa di buono ma non vuole star troppo tempo dietro ai fornelli. Un asso nella manica per chi è poco esperto in cucina, ma ci tiene comunque a fare bella figura. Provate questa ricetta!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete cucinare le pennette pomodoro e pancetta, tagliate la pancetta a dadini e fatela rosolare in una padella senza l'aggiunta di grassi.



- 2 Una volta che la pancetta si è ben rosolata, trasferitela in una ciotola e mettetela da parte.



3 Unite la passata di pomodoro nella stessa padella usata per la pancetta; lasciate restringere.



4 Aggiungete l'olio extravergine, il basilico spezzettato a mano e regolate di sale.



5 Unite la pancetta al pomodoro e fate insaporire. Pepate a piacere e proseguite la cottura.



- 6 Mettete un pentola colma d'acqua sul fuoco e portate a bollore. Quando l'acqua bolle, salate e tuffate la pasta lasciandola cuocere al dente.



7 Scolate la pasta e passatela in padella con il sugo; mescolate il tutto.



8 Mantecate infine con il parmigiano saltandola in padella.



9 Servite le pennette ben calde ai vostri commensali.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Hanno un aspetto delizioso. Posso usare però la pancetta del supermercato?

Sì, ovviamente non avrà lo stesso e identico sapore ma in mancanza d'altro va più che bene.

Al posto del parmigiano posso usare il pecorino?

Certo, otterrai un sapore più forte ma altrettanto buono!

Mi puoi dare altre idee di primi piatti al sugo, semplici e veloci come questo?

Se ami il piccante non puoi non provare le [penne all'arrabbiata](#) e le mitiche [penne alla vodka](#)